

CHEESECAKE DA HELO

INGREDIENTES

Massa

1 pacote de biscoito maisena

100 g de manteiga light

Recheio

3 caixinhas de cream chesse

1 lata de leite condensado

4 ovos

Calda de frutas vermelhas

1 xícara de morangos

1 xícara de amoras ou framboesas

1 xícara de água

2 colheres (sopa) conhaque ou rum

MODO DE PREPARO

Bata os biscoitos no liquidificador até virar uma farofa

Misture a manteiga levemente derretida, até virar uma pasta de fácil manuseio, sem grudar entre os dedos

Reserve

Recheio

Se quiser, pode colocar algumas gotinhas de baunilha

Calda

Pique os morangos, amoras ou framboesas e refogue em fogo baixo, acrescentando a água aos poucos

Coloque o açúcar, também aos poucos, e deixe as frutas cozinharem até ficarem bem moles, em consistência de uma calda espessa

Por fim, coloque o conhaque ou rum e espere evaporar

Prove e regule o açúcar, se necessário

Reserve até esfriar

Montagem

Unte com manteiga e farinha uma forma própria para tortas com até 26 cm de diâmetro

Forre a base da forma com o biscoito moído fazendo uma camada de cerca de 0,5 cm

Forre as laterais com papel manteiga e deixe bem preso na lateral

Despeje o recheio na forma e dê suaves batidinhas para tirar as bolhas da torta

Observe se as laterais estão desgrudadas do papel manteiga

Retire a torta do forno e deixe esfriar

Desenforme com cuidado e tire o papel manteiga suavemente

Coloque a calda por cima de toda a torta e leva a geladeira por 1 hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1735-cheesecake-da-helo.html>